

مشروع حفظ قايض الأطفعة



(وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ)

(وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ)

(وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ)

(وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ)

(وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ)





المبحث الثالث
آلية جمع الطعام

١٩



المبحث الثاني
الدعاية والتوعية

١٥



المبحث الأول
أساسيات إقامة
المشروع

٧



اليوم الصور

٣٣



المبحث الخامس
ملاحظات وأفكار

٢٧



المبحث الرابع
أنواع فائض الطعام
والمحتاجون

٢٣

الخلاصة

عن أبي هريرة رضي الله عنه، عن النبي صلى الله عليه وسلم قال:

« لا يشكر الله من لا يشكر الناس »

رواه الإمام أحمد والبخاري في الأدب المفرد وصححه الألباني

نتقدم بالشكر الجزيل لكل من :-

- مؤسسة الشيخ عيد الخيرية في قطر / مشروع حفظ النعمة

ونخص بالذكر الأخ :

عبد الواحد أحمد الزعبي مسئول حفظ النعمة

- جمعية البر والإحسان / لجنة فائض الأطعمة بالرياض

ونخص بالذكر الأخ :

عبد الرحمن النفيسة (مسئول لجنة فائض الأطعمة بحي الشفا)

والى كل من أعاننا وقدم لنا المشورة وساهم في نشر هذا المشروع

مقدمة

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على قائد الغر المحجلين وعلى آله وصحبه الطيبين الطاهرين.

أما بعد :

فقد أمر الله عز وجل في كتابه بالإنفاق قال تعالى (وأنفقوا مما رزقناكم من قبل أن يأتي يوم لا بيع فيه ولا خلة) وقد ذم الله الإسراف فقال تعالى (وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ) وقال أمراً صلى الله عليه وسلم في وجهه من وجوه البر والإحسان لا تحقرن جارة لجارتها ولو فرسن شاة.

هذه المعاني قد جاءت النصوص الكثيرة فيها وما تقدم شيء من ذلك.

انطلاقاً من هذا المبدأ ونظراً في واقعنا المعاصر كانت هذه الفكرة التي لها سابقاتها في دول شقيقة لبلدنا الكويت المبارك وبعد السفر والنظر في تجارب الآخرين والاستشارة والبحث في الوسائل الممكنة. فأحببنا أن تبلور هذه الفكرة في هذا البلد الطيب فكانت هذه الدراسة.

المبحث الأول

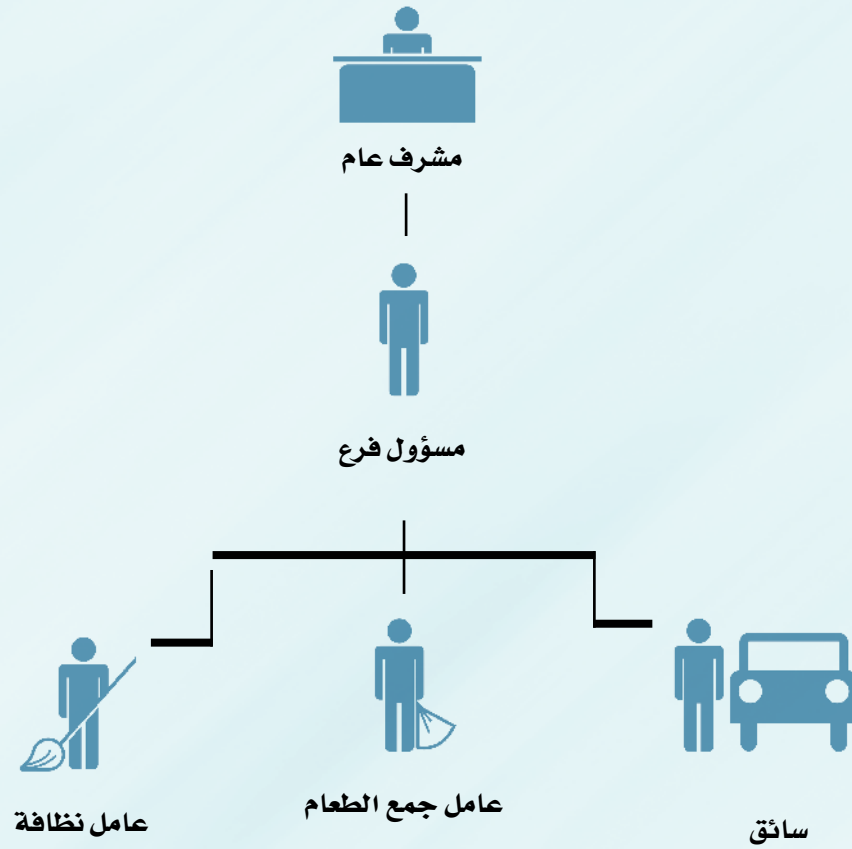
أساسيات إقامة المشروع



أساسيات إقامة المشروع

١. الهيكل التنظيمي والإداري
٢. المكان (الموقع، المبنى)
٣. وسائل النقل
٤. المعدات والأدوات اللازمة
٥. رأس المال
٦. آلية العمل

الهيكل التنظيمي والإداري



المشرف العام :

يضع خطة العمل ، أوقات الدوام ، آلية جمع الطعام ، أجور العاملين ، المصاريف المالية الأخرى. الخ.

مسئول الفرع :

ضبط الدوام من ناحية الحضور والانصراف .

استقبال المكالمات من المتبرعين بفائض الطعام .

تحديد أماكن (صالات الأفراح) والأوقات للسائقين .

التنسيق بين السائقين.

شراء المستلزمات وسد النقص .

الإشراف على نظافة المكان والمعدات والسيارات الخ.

السائق :

الذهاب الى صالات الأفراح والاماكن التي فيها مناسبات .

توصيل فائض الطعام الى المحتاجين والعمال .

صيانة السيارة والمحافظة على نظافتها .

عامل جمع الطعام :

الذهاب مع السائق لجمع الطعام .

تعبئة الطعام في علب او أكياس .

توزيع الطعام للمحتاجين والعمال .

عامل النظافة :

تنظيف المكان بشكل عام (المطبخ ، الأدوات المستخدمة مثل القدور، السيارات من الداخل).



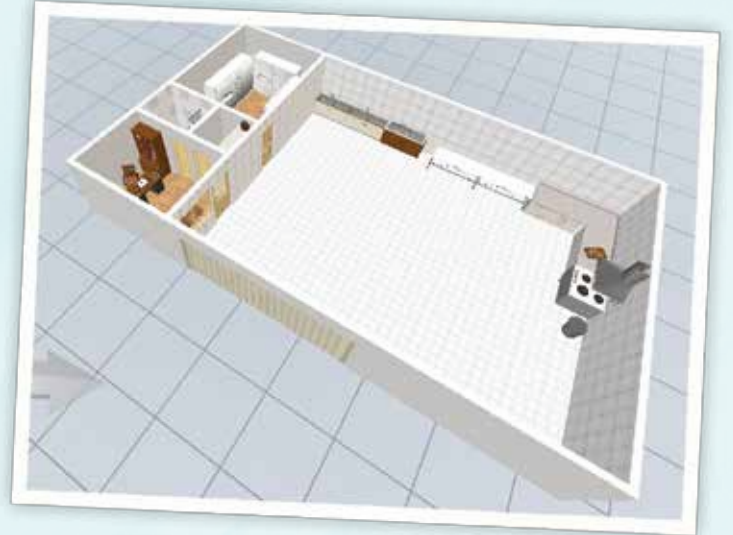
الموقع والمبنى

الموقع : مراعاة بعض العوامل مثل :

- سهولة الوصول إليه .
- القرب من صالات الأفراح (إذا كانت مجتمعة في مكان واحد او متقاربة).
- الأماكن التي يكثر فيها المحتاجين من الفقراء والعاملين .
- الابتعاد عن الأحياء السكنية لعدم الإزعاج .
- إتساع المكان للسيارات المستخدمة وسيارات المتبرعين والمحتاجين .

المبنى :

- مكتب مسؤول الفرع والعاملين .
- غرفة كبيرة (شبيهة بالمطبخ) يراعى فيها بعض الأمور:-
- ١. الأرضية والجدران من البرسلان الأبيض .
- ٢. مجاري لتصريف المياه على شكل خطوط في الأرض .
- ٣. نقطة مياه .
- ٤. رفوف تتحمل الأوزان الثقيلة .
- ٥. تهوية جيدة .
- ٦. المدخل يكون واسعاً .
- ٧. غرفة للتبريد والتجميد (إذا كان الفرع يستقبل باقي المواد الغذائية ولحوم الأضاحي).
- ٨. مخزن لحفظ مواد التنظيف وباقي المواد المستخدمة .



وسائل النقل



□ شاحنة (هاف لوري) تستخدم للحفلات الكبيرة ، يتم بداخلها وضع الطعام في علب .

□ الباصات الصغيرة (وسيلة نقل عملية ، سهولة الدخول إلى الأحياء الضيقة).

□ السيارات ذات الحوض (باك أب) .

□ السيارات الصغيرة (كورونا ، صني..) (من أجل الأسر المتعففة).

ملاحظة :

□ تبطين السيارة بالألومنيوم لتسهيل عملية التنظيف .

□ تلبسها بالربل حتى لا تنزلق القصور .

□ تفصيل ارفف حتى تزداد سعة الإستيعاب .



معدات



- القدور الكبيرة
- قواعد لحمل القدور الكبيرة
- ثلاجات للتبريد والتجميد
- رافعة لحمل القدور الكبيرة
- مواد تنظيف
- المكاتب والأدوات المكتبية
- أدوات تعبئة الطعام
- علب القصدير
- علب الفلين
- أكياس نايلون (مخصصة لحفظ الطعام)
- صواني خاصة للبوفيه
- رفوف قوية للتخزين
- حاوية كبيرة لحفظ الطعام الغير صالح للاستخدام
الأدمي

الأموال المالية



- إيجار الموقع أو الضرع.
- رواتب العاملين.
- السيارات.
- المستلزمات الشهرية (فاتورة التلفون ، الكهرباء ، الماء ، أدوات التنظيف ، علب التعبئة)

آلية العمل

الآلية بشكل عام :

- الاتصال وتحديد المكان .
- جمع فائض الطعام .
- توزيعه على المحتاجين .



المبحث الثاني

الدعاية والتوعية



أولا : الدعاية

الدعاية : هي تعريف بالجهة المسؤولة عن فائض الطعام وطبيعة عملها وأوقات الدوام وآلية جمع الطعام ، وتوجه هذه الدعاية لمن عنده فائض طعام من عامة الناس وملأك المطاعم والفنادق.

- وضع لوحة إعلانات كبيرة عند (صالات الأفراح ،
المسالخ،.....) .
- إرسال برودكاست على الواتس أب ،تويتر،فيس بوك.
□ الإنترنت بكل طرقه .
- وضع لوحة إعلانات صغيرة (داخل صالات الأفراح ،
وداخل المطابخ الخاصة بإعداد الولائم،.....) .
- إرسال مسجات نصية **sms** .
- طباعة أكياس خاصة عليها جميع المعلومات
والملاحظات (شبيهة بأكياس جمع الملابس المستعملة) .
- وضع بروشور على الصحن الخاصة بالولائم .



ثانياً : التوعية

الكل بحاجة للتوعية والتواصي بالخير سواء من المتبرعين كالتجار أصحاب المطاعم والفنادق والناس العاديين أو المحتاجين كالمساكين والعمال .

من أهم الأمور التوعوية (الجانب الديني) :

١. عدم التبذير والإسراف سواء في وجباتنا الخاصة أو العامة .
 ٢. نشر فتاوى أهل العلم في هذا الجانب .
 ٣. إعداد مطويات وبروشورات .
 ٤. عمل محاضرة خاصة وتوزيع أشرطةها على الناس .
 ٥. طرح الموضوع في خطبة الجمعة .
 ٦. إطلاق حملة إعلامية كحملات ترشيد الماء والكهرباء .
 ٧. إرسال رسائل نصية عن طريق شركات الاتصالات .
 ٨. استخدام الأنترنت بكافة طرقه .
 ٩. تعريف الناس بحجم الأطعمة التي ترمى في النفايات .
 - (بالأرقام) لتكون المشكلة جلية وواضحة .
 ١٠. استخدام التلفاز لتوصيل المعلومة بسهولة ووضوح .
 ١١. التعاون بين كافة المتبرعين واللجان والمؤسسات الخيرية .
 ١٢. تذكير الناس باحتساب الأجر وتحمل بعض المشقة .
 ١٣. توعية المحتاجين بعدم الجشع والأخذ من الطعام قدر الحاجة .
 ١٤. توعية المحتاجين بمواعيد توزيع الطعام وآليته وأماكن التوزيع .
 ١٥. الترجمة إلى أكثر من لغة .
- مع مراعاة حذف لفظ الجلالة من جميع البروشورات والأكياس



، عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله - صلى الله عليه وسلم - قال

(قال الله ، أنفقا يا ابن آدم أنفقا عليك)

(قال الله ، أنفقا يا ابن آدم أنفقا عليك)

(قال الله : أنفقا يا ابن آدم أنفقا عليك)

(قال الله ، أنفقا يا ابن آدم أنفقا عليك)

(قال الله ، أنفقا يا ابن آدم أنفقا عليك)

رواه البخاري و مسلم

(قال الله ، أنفقا يا ابن آدم أنفقا عليك)

المبحث الثالث

آلية جمع الطعام



مبحث آلية جمع الطعام

كل منطقة أو دولة يكون لها آلية عمل تناسبها.

في بعض الأماكن ينتهون من وجبة العشاء الساعة العاشرة وبعضهم قبل منتصف الليل وأغلب المناسبات تكون وجبة عشاء وبعضها وجبة غداء.

والأمر يحتاج إلى التعاون بين كافة الشرائح في المجتمع من عامة الناس و التجار و أصحاب المطاعم وملاك الفنادق وغيرهم ممن يعنيه هذا الأمر.

ومن الأشياء المهمة توعية الكل بالطريقة المناسبة لجمع فائض الطعام (كما سيأتي شرحه) .

ملاحظة هامة :

من خلال زيارتنا الميدانية والاستفسارات من أهل الاختصاص في هذا العمل فإنه يفضل عدم تخزين الطعام وتبريده ومن ثم تسخينه وتوزيعه بل يوزع قدر الإمكان في نفس اليوم أو الليلة لأنه يترتب على عملية التبريد والتسخين أمور منها :

□ تغيير النكهة والرائحة

□ تعرض بعض الطعام للفساد

□ قد يحتاج إلى مشرف أطعمة

□ يحتاج إلى عمال أكثر

□ يستهلك وقت أكثر

□ مصاريف مالية أكثر

هناك نوعان من الإتصال :

الأول :

الاتصال المسبق : (وهو الأفضل) وهو أن يتم الإتصال في وقت مبكر مثلاً بعد الظهر إلى العصر إذا كانت الوجبة عشاء ، ويتم جمع معلومات منها (نوع المناسبة عشاء أو عرس ، بوفيه أو صحن رز وكم عدد الصحن ، متى ينتهي العشاء ، في أي مكان) ومن خلال هذه المعلومات يقوم الموظف المسؤول بعمل خطة يومية لتوزيع السيارات والعمال وأماكن التوزيع ومستحقها .

الثاني :

الاتصال غير المسبق : ويكون بعد الانتهاء من المناسبة أو العرس ويجب أن يكون مسؤول الفرع على قدر من الخبرة بالمنطقة وأماكن تواجد الصالات لكي يتم العمل بأسرع وقت ممكن وأيضاً يكون هناك إعداد مسبق لمن يستحق هذا الطعام لهذه الليلة .

بعد الإتصال وتحديد المكان تنطلق السيارات مع العمال للمكان المحدد ويتم جمع فائض الطعام ومن ثم توزيعه .

ملاحظة :

كذلك ممكن إستغلال بعض المناسبات المؤقتة مثل مزاين الإبل ، المخيمات وما شابه ذلك (وضع خيمة قريبة من الموقع) .

أدوات التعبئة



□ علب القصدير .

□ علب الفلين .

□ أكياس النايلون .

يعتمد اختيار احد الأنواع الخاصة بالتعبئة على عدة أمور منها :

□ الميزانية .

□ نوعية الطعام (رز او بوفيه) .

□ الوقت والسرعة .

□ الشريحة المستهدفة .

النوع	الإيجابيات	السلبيات
علب القصدير	يصلح للبوفيه تستطيع تسخينه يحافظ على الحرارة	مكلف نسبيا يحتاج الى وقت للتعبئة
علب الفلين	يصلح للبوفيه سعره مناسب يحافظ على الحرارة نسبيا	غير محكم الإغلاق يحتاج الى وقت للتعبئة
أكياس النايلون	غير مكلفة ومتوفرة سريعة الاستخدام	لا يصلح للبوفيه لا يحفظ الحرارة

وهناك طرق لتعبئة فائض الطعام

الأولى : في نفس المكان المعد للأكل سواء كان صحنون رز أو بوفيه .

إنتبه

الثانية : في مطبخ اللجنة أو الفرع .

الثالثة : في السيارات عند توزيعه على المحتاجين .

الرابعة : استبدال القدور ،،، بمعنى وضع القدور الممتلئة وأخذ الفارغة وتكون عند شخص معين موكل بالتوزيع في ذلك المكان مثل (إمام مسجد ، مؤذن ، حارس ...) .

- عند جمع الرز أزل عنه شرائح الليمون والطماطم وأي إضافات إليه وأيضا إزالة الجزء المأكول منه .
- إن كنت تنوي حفظ الطعام في الثلاجة فاتركه في الخارج حتى يبرد .
- عدم وضع الطعام في أكياس القمامة (ذات اللون الأسود) إنما توضع في أكياس خاصة لحفظ الطعام (نوعية مادة النايلون) .



المبحث الرابع

أنواع فائض الطعام والمحتاجون



هناك نوعان من الفائض

الأول : طعام صالح للاستخدام الآدمي .

المحتاجون أصناف :

- الفقراء سواء عزاب أو عوائل

- العائلات الفقيرة (المتعطفة)

- عمال في المناطق الصناعية

- عمال في الشارع

- عمال شركات

ملاحظة : من الأشياء الضرورية والمعينة على سرعة توزيع الطعام وتنظيم عملية التوزيع أن تكون هناك بيانات كاملة للمحتاجين تكون منها قاعدة للبيانات.

بعد جمع الطعام ومعرفة كميته ونوعيته يتم التنسيق مع مسئول

الفرع ليحدد من صاحب الأولوية لهذه الليلة.

ملاحظة : لكل منطقة أو صنف من المحتاجين آلية توزيع معينة مثلاً :

- أصحاب الشركات الكبيرة يتم الاتصال بالمندوب ليستلم الطعام .
- العمال في المناطق الصناعية يحدد مكان ثابت ووقت تقريبي .
- للعائلات يتم الاتصال بهم لاستلام الطعام أو توصيله لهم .
- للعائلات المتعطفة يتم توصيل الطعام لهم بسيارة ليس عليها شعار إنما تكون سيارة عادية لعدم الإحراج لهم .
- توزيع أرقام على المنتظرين عند الفرع (فرع اللجنة) فإن ذلك يجنب حصول مشاكل وصدامات وقد يتطلب الأمر إلى وجود شخص مختص بالتنظيم وضبط الأمور .

نموذج توضيحي لقاعدة بيانات للعائلات

م	الاسم	العنوان	عدد أفراد الأسرة	تاريخ آخر استلام	الهاتف	ملاحظات
1	أحمد كمال	شارع	٥	٢٠١٢/١/١	١٢٣٤٥٦٧٨	
2	يوسف حسن	شارع	٣	٢٠١٢/١/٤	١٢٣٤٥٦٧٨	أسرة متعطفة

قاعدة بيانات للشركات الكبيرة

م	أسم الشركة	العنوان	عدد العمال	تاريخ آخر إستلام	هاتف المندوب	ملاحظات
1	شركة التنظيف	شارع	٦٠	٢٠١٢/٢/٤	١٢٣٤٥٦٧٨	أغلبهم من العزاب
2	شركة التبريد	شارع	١٨٠	٢٠١٢/٣/٢٠	١٢٣٤٥٦٧٨	أغلبهم عوائل

تابع مبحث آلية جمع الطعام :

ثانياً : طعام غير صالح للإستخدام الأدمي :

- ونقصد بذلك أن المستفيد منه هو مربى الحيوانات والدواجن.
- فائض الطعام يوضع في حاويات وأكياس خاصة في مكان جيد التهوية .
- يفضل وجود مكان للتوزيع قريب من أماكن تربية الحيوانات والطيور .
- الأفضل وجود فرع خاص في الجواخير وتواجد المربين .
- توضع قاعدة بيانات لتنظيم وتسهيل التوزيع .

م	الاسم	العنوان	الهاتف	نوع الحيوانات	تاريخ آخر استلام	نوع الطعام
	خليل خالد	كبد	١٢٣٤٥٦٧٨	طيور	٢٠١٢/٥/٢	رُز
	محمد فهد	الهجن	١٢٣٤٥٦٧٨	أغنام	٢٠١٢/٦/٦	خضروات

عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله (صلى الله عليه وسلم) قال :

بينما رجلٌ يمشي بطريق اشتد عليه العطش فوجد بئراً فنزل فيها فشرب ثم خرج فإذا كلبٌ يلهث يأكل الثرى من العطش فقال الرجل لقد بلغ هذا الكلب من العطش مثل الذي كان بلغ مني فنزل البئر فملأ خفه ماءً ثم أمسكه بفيه حتى رقي فسقى الكلب فشكر الله له فغفر له قالوا يا رسول الله وإن لنا في البهائم أجراً فقال في كل كبدٍ رطبة أجرٌ

عن عدي بن حاتم- رضي الله عنه- قال: سمعت النبي صلى الله عليه وسلم يقول

(اتقوا النار ولو بشق تمرّة)

(اتقوا النار ولو بشق تمرّة)

(اتقوا النار ولو بشق تمرّة)

(اتقوا النار ولو بشق تمرّة)

مشق عليه

(اتقوا النار ولو بشق تمرّة)

(اتقوا النار ولو بشق تمرّة)

المبحث الخامس

ملاحظات وأفكار



استعن بالله ولا تعجز

- إنشاء موقع إلكتروني خاص بحفظ الأطعمة . WWW
- وضع الطعام التالف بأكياس ذات لون خاص
- المشروع كغيره من المشاريع الخيرية بحاجة إلى الدعم المادي
- النظافة ثم النظافة ثم النظافة
- احتسب الأجر في توصيل فائض الطعام من منزلك إلى اللجنة

- حاول أن تبتكر وتبدع
- تستطيع جمع فائض الطعام وتوزيعه بمجهودك الفردي (للنساء والرجال)
- أن تحب لإخوانك المحتاجين ما تحبه لنفسك
- تقديم الأكل وهو حار أرغب للنفس من الطعام البارد
- استخدام الباصات الصغيرة المزودة بماكينة تبريد وتدفئة
- الفنادق يكون لديهم فائض أطعمة ولكنهم يخافون على سمعتهم !!!
- هناك أسر متعطفة حاول الوصول إليهم بسرية
- أئمة المساجد لهم دور في معرفة أحوال أهل الحي ويكونون عون لك في توزيع فائض الطعام
- إذا كانت هناك أكثر من جهة لجمع فائض الطعام فيتم التنسيق بينهم
- في أثناء عملية جمع فائض الطعام يستفاد أيضا من التالف بوضعه في أكياس خاصة
- فائض الطعام يستفيد منه البشر كطعام يأكل، والحيوان كأعلاف، والأرض كسماد
- فكري في شهر رمضان
- استقبال زكاة الفطر ولحوم الأضاحي
- مشروع سقيا الماء
- دعوة الفقراء وعمال الشركات إلى الحفلات والمناسبات



أفكار تجارية

الفكرة الأولى :اعلاف

استخدام الطعام التالف (الغير صالح للإستخدام الأدمي) في إنتاج أعلاف للطيور والدواجن وتتم هذه الفكرة بإنشاء مصنع صغير يحتوي على آلات خاصة بتحميص الطعام مثل الأرز وبقايا الخضروات و ومن ثم معالجته وخلطه مع مواد أخرى مثل فول الصويا ومواد أخرى يعرفها المختصون وهذه الآلات موجودة في بعض الدول العربية مثل مصر وسوريا ولبنان والدول الأجنبية مثل ألمانيا والصين

الفكرة الثانية : أسمدة زراعية

استخدام الطعام التالف (الغير صالح للإستخدام الأدمي) في إنتاج أسمدة زراعية بعد خلطه مع اوراق ونشارة خشب وبعض المواد البسيطة يُكون لك سماد عضوي



أفكار لحفظ النعمة في (البيوت، العمل، الحي،.....)

- الاستفادة من طعام وجبة الغداء إلى وجبة العشاء
- الاستفادة منه بطريقة طبخ أخرى مثل عمل (الكبب والمقالي والمحاشي.....)
- بقايا السفرة للطيور والقطط
- حاوية في البيت خاصة لجمع الخبز والتوست والمعجنات وتكون مكشوفة حتى ييبس
- الجار المحتاج (عمال، بقالة،.....)
- الإنترنت مليء بالأفكار حول موضوع الاستفادة من بقايا الطعام .



ملاحظة :

هنالك فائض طعام قد نغفل عنه وقد يتم إتلافه مع العلم أنه تم تعبئته وتغليفه وجاهز للتوزيع وهو:-

- فائض الطعام عند خطوط الطيران .
- المواد الغذائية التي قُرب موعدها انتهاء صلاحيتها.
- فائض الطعام لدى المدارس الابتدائية ورياض الأطفال والمستشفيات.



تجربة شخصية



في أحد المطاعم تم طلب وجبة غداء لشخصين وهي كالتالي:

- ١- اسم الوجبة (لحم مدفون) لشخصين
- ٢- محتوى العلبة لحم + رز
- ٣- وزن الوجبة قبل الأكل = ٣,٨ كيلو
- ٤- بعد الإنتهاء من الأكل بقي فائض وزنه = ٢,٥ كيلو

الاستنتاجات

- (٣,٨٣٦ - ٢,٥٤١) = ١,٢٩٥ كيلو (كمية الطعام المأكولة)
- (١,٢٩٥ كيلو ÷ للشخصين) = ٦٤٧ جرام تقريبا (للشخص الواحد)
- (٣,٨٣٦ كيلو ÷ ٦٤٧ جرام) = ٥,٩ تقريبا

(الطعام يكفي لستة أشخاص تقريبا)

حلول واقتراحات

- أن يتم وضع قانون من قبل الدولة بكمية الطعام لكل وجبة (خصوصا للرز).
- أن يكون هناك اختيار للشخص بأن يطلب ربع أو نصف كمية الرز وتخصم من سعر الوجبة .
- أن يطلب وجبتين ويزيد عليها لحم أو دجاج بدون رز والأشخاص اللذين سوف يأكلون خمسة أو ستة .

نموذج يحتذى به ويغفل عنه الكثير



يقول أحدهم

وجه لي أحد الأصدقاء دعوة للإفطار في أحد المطاعم فلبيت دعوته، وعندما إنتهينا من الإفطار وأردنا الإنصراف نادى صديقي العامل داخل المطعم (الجرسون) وقال له : اجمع لي ما بقي من الطعام وغلفه بشكل مرتب وضعه في كيس وأعطني إياه ، ففعل العامل ما طلب منه .
وبعدما خرجنا من المطعم قام صاحبي بمناداة أحد العمال وأعطاه ما معه من طعام فأعجبني صنيعه ، خصوصا بعدما رأيت الفرح والسرور في عين العامل المسكين ، فسبحان من وفقه لهذا العمل الطيب .



ألبوم الصور



التوعية و الإعلان

مشروع حفظ النعمة



وقف المرحوم

عبد الوهاب عيسى عبد اللطيف العيسى وأولاده

Tel.: 60311900 - Fax: 22416864 - PO Box: 1258 Safat 13013 Kuwait
E-Mail: hefthalneema@yahoo.com - Web Site: www.n3ma.com

شاركونا الأجر في حفظ النعمة من الهدر، وجمع الطعام
الزائد عن الحاجة من ولائكم ومناسباتكم وتوزيعه
فوراً على المحتاجين .

كذلك نحن على استعداد باستلام المواد التموينية
وتوصيلها لمستحقيها من أسر متعضة وعماله في مناطق
الكويت.

الخدمة مجانية وما عليك سوى الاتصال على رقم 60311900
قبل 24 ساعة نحن سعداء بخدمتكم

قال رسول الله صلى الله عليه وسلم .

ما ملأ آدمي وعاء شراً من بطنه
بحسب ابن آدم أكلات يقمن صلبه
فإن كان لا محالة ، فثلث لطعامه
وثلث لشرابه وثلث لنفسه

مسححة الألبان



جمع الطعام



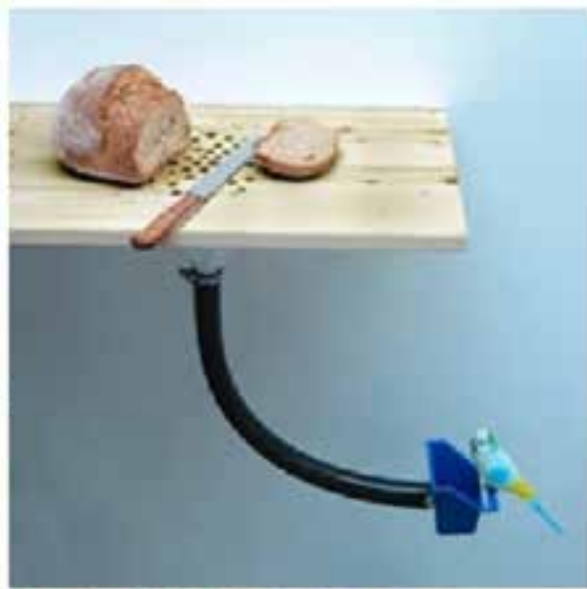
تغليف الطعام



توزيع الطعام



أفكار بسيطة... وأجرها عظيم



رمضان



المجاعة



الإسراف



الخاتمة

وفي الختام ،، نسأل الله أن يجعل ما جمع وكتب خالصاً
لوجهه الكريم ؛ فما كان فيه من صواب فمن الله ، وما كان
فيه من خطأ فمن أنفسنا والشيطان . وصلى الله وسلم على
نبيينا محمد ، وعلى آله وصحبه أجمعين .

إعداد :

- عبدالحميد الدوسري
- مبارك سائم سليمان

الكويت ٢٠١٢

save_food@hotmail.com

في كل كبد رطبة أجر
في كل كبد رطبة أجر
في كل كبد رطبة أجر
في كل كبد رطبة أجر

